EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS DANS LES RESTAURANTS

INTRODUCTION

En vertu d'un décret du 5 novembre 2001, l'employeur doit transcrire et mettre à jour, dans un document unique, les résultats d'évaluation des risques pour la sécurité et la santé des travailleurs à laquelle il doit procéder (C. trav., articles R. 230-1 et 263-1-1).

Cette évaluation comporte un **inventaire des risques** identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise ou l'établissement.

Ce document devra être tenu à la **disposition des représentants du personnel** ou, à défaut, **des personnes soumises à un risque** pour leur sécurité ou leur santé, ainsi que du **médecin du travail**.

Il est également tenu, **sur leur demande**, à la disposition de **l'inspecteur ou du contrôleur du travail ou des agents des services** de prévention des organismes de sécurité sociale et des organismes professionnels.

La mise à jour du document devra être effectuée

- au moins **chaque année**
- lors de toute **décision d'aménagement important** modifiant les conditions d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail ;
- lorsqu'une **information supplémentaire** concernant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie.

A compter du **8 novembre 2002,** le fait pour l'employeur de ne pas transcrire ou de ne pas mettre à jour les résultats de l'évaluation des risques sera puni d'une peine d'amende de **1.500 € et de 3.000 € en cas de récidive**.

Afin d'aider les entreprises du secteur des H.C.R, plus particulièrement, les petites et moyennes entreprises, à remplir cette obligation, notre organisation a préparé à leur intention un document unique.

Aussi, nous avons élaboré **un guide mode d'emploi**.

Ce guide se compose de **tableaux** qui sont destinés à lister les risques, **poste par poste** afin de repérer, **par rapport aux fonctions du salarié, les situations dangereuses et de la mise en oeuvre des solutions.**

Il y a ensuite, les **fiches** qui recensent les **principaux risques** présents dans les **restaurants**.
Sur chaque fiche, vous trouverez des exemples de **situations dangereuses et les mesures de prévention à prendre**.

Enfin, il faudra faire une **synthèse de l'évaluation des risques** par unité de travail (comme unité de travail, nous avons fait le choix du **service**) et **apprécier le niveaux des risques potentiels par service (Sans objet : SO - Non significatif : A - Faible : B - Moyen : C - Significatif : D).**

Liste des postes de travail dans les restaurants

1. Aide de cuisine, officier (restauration), plongeur.

2. Chef de cuisine, cuisinier, chef de partie, second de cuisine, commis de cuisine.

3. Commis de salle, chef de rang, hôtesse de table,

serveur(se).

4. Sommelier, commis sommelier.

5. Maître d'hôtel, second maître d'hôtel.

6. Chef de secteur, gérant de crêperie, exploitant de pizzeria, responsable de cafétéria, responsable de restauration, restaurateur.

Postes de travail - Fonctions

Poste de travail : Aide de cuisine, officier (restauration), plongeur.

Fonctions : aide le cuisinier dans la préparation des plats simples (légumes et entrées).
S'occupe du nettoyage des locaux et du matériel de cuisine.
Fait Ici plonge de la batterie (ensemble des ustensiles de métal servant à faire la cuisine) et de la vaisselle (couvert, ustensiles divers...).
Manutentionne et stocke les produits d'entretien **et les** denrées alimentaires.

Risques identifiés : risque et nuisance liés au bruit (il entrave la communication orale, gêne l'exécution de taches délicates), risque lié au manque d'hygiène corporelle (contamination des produits de consommation...), risque lié au matériel frigorifique (peut être enfermé accidentellement), risque lié aux effondrements et aux chutes d'objets, risque lié aux chutes de plain-pied et glissades, risque lié à la manutention manuelle (risque consécutif à des efforts physiques, écrasements, des chocs, **des gestes** répétitifs, de mauvaise posture...), risque lié aux machines et équipements de travail (machine à laver la vaisselle...), risque lié aux produits et aux émissions et aux déchets (émission de gaz, de produit volatil comme par **exemple de** l'huile chaude), risque d'incendie, d'explosion (l'utilisation de produits inflammables comme le gaz de ville, ou de produit qui provoque une atmosphère explosive avec l'air comme les bombes aérosol..), risque de coupures et piqûres, risque de coupures et piqûres, risque lié à l'électricité (brûlures ou électrocution...)

Mises en oeuvre des solutions

Poste de travail : Chef de cuisine, cuisinier, chef de partie, second de cuisine, commis de cuisine.

Fonctions : prépare et cuisine les mets, réalise la préparation des plats, relevant de sa partie (légumes, poissons, sauces...).
Supervise la finition des plats et **en** contrôle la qualité.
Peut être responsable du fonctionnement de l'ensemble de la cuisine (personnel, matériel, hygiène et repas).
Peut participer ou élaborer de nouvelles recettes.
Peut se voir confier les achats de cuisine.

Risques identifiés : risque et nuisance liés au bruit (il entrave la communication orale, gêne l'exécution de tâches délicates), risque lié au manque d'hygiène corporelle (contamination des produits de consommation...), risque lié au matériel frigorifique (peut être enfermé accidentellement), risque lié aux effondrements et aux chutes d'objets, risque lié aux chutes de plain-pied et glissades, risque lié à la manutention manuelle (risque consécutif à des efforts physiques, écrasements, des chocs, des gestes répétitifs, de mauvaise posture...), risque lié aux machines et équipements de travail (machine à laver la vaisselle...), risque lié aux produits et aux émissions et aux déchets (émission de gaz, de produit volatil comme par **exemple de** l'huile chaude), risque d'incendie, d'explosion (l'utilisation de produits inflammables comme le gaz de ville, ou de produit qui provoque une atmosphère explosive avec l'air comme les bombes aérosol..), risque de coupures et piqûres, risque lié à l'électricité (brûlures ou électrocution...).

Mises en oeuvre des solutions

Poste de travail : Commis de salle, chef de rang, hôtesse de table, serveur(se).

Fonctions : accueille et place Ici clientèle dans son rang, conseille et prend généralement
les commandes.
Effectue le service en salle, **en** veillant à la satisfaction de la clientèle.
Nettoie et prépare la salle.
Peut confectionner des mets simples.

Risques identifiés : risque lié à l'agression d'un tiers (agression de la part d'un client...), risque lié au manque d'hygiène corporelle, risque lié aux chutes de plain-pied et glissades, risque lié à l'électricité brûlure ou d'électrocution.

Mises en oeuvre des solutions

Poste de travail : Sommelier, commis sommelier.

Fonctions : élabore la carte des vins et spiritueux, passe les commandes d'approvisionnement et gère la cave.
Conseille et sert la clientèle dans les hôtels-restaurants de luxe, les restaurants gastronomiques **et les** bars à vin.

Risques identifiés : risque lié à l'alcoolisme, risque de coupures ou de piqûres (bouchon saute et casse les lunettes du sommelier et les verres vont à l'oeil.

Mises en oeuvre des solutions

Poste de travail : Maître d'hôtel, second Maître d'hôtel.

Fonctions : accueille et place chaque client à sa table. Conseille et prend les commandes choisies.
Organise et encadre son équipe (mise en place de Ici salle, déroulement du service...).
Est responsable du recrutement et de la formation du personnel.
En l'absence du sommelier, conseille et sert les vins et spiritueux.
S'assure, tout au long du service, que le client soit satisfait.
Peut assurer des services spéciaux (banquet, buffet, traiteur).

Risques identifiés : risque lié à l'agression d'un tiers (agression de la part d'un client...), risque lié au manque d'hygiène corporelle, risque chute de plain-pied et glissades, risque lié à l'électricité brûlure ou d'électrocution, risque lié à l'alcoolisme, risque de coupures ou de piqûres (bouchon saute et casse les lunettes du sommelier et les verres vont à l'oeil.

Mises en oeuvre des solutions

Poste de travail : Chef de secteur, gérant de crêperie, exploitant de pizzeria, responsable de cafétéria, responsable de restauration, restaurateur.

Fonctions : gère et dirige un établissement de restauration.

Participe généralement à l'accueil des clients dans l'établissement.
Prépare et cuisine fréquemment les plats à la carte.
Tient la comptabilité financière de tout oupartie de l'établissement. Établît l'approvisionnement en produits d'entretien et **en** denrées alimentaires.
Recrute, forme et encadre le personnel de la restauration.
Peut déterminer les objectifs commerciaux **et les** moyens à mettre en oeuvre pour les atteindre. Peut exercer une activité de gestion complémentaire : hôtel, bar....
Contrôle régulier effectué par les administrations compétentes en matières d'hygiène **et de** sécurité.

Risques identifiés : risque et nuisance liés au bruit (il entrave la communication orale, gêne l'exécution de tâches délicates), risque lié au manque d'hygiène corporelle (contamination des produits de consommation...), risque lié au matériel frigorifique (peut être enfermé accidentellement), risque lié aux effondrements et aux chutes d'objets, risque lié aux chutes de plain-pied et glissades, risque lié à la manutention manuelle (risque consécutif à des efforts physiques, écrasements, des chocs, des **gestes** répétitifs, de mauvaise posture...), risque lié aux machines et équipements de travail (machine à laver la vaisselle...), risque lié aux produits et aux émissions et aux déchets (émission de gaz, de produit volatil comme par exemple de l'huile chaude), risque d'incendie, d'explosion (l'utilisation de produits inflammables comme le gaz de ville, ou de produit qui provoque une atmosphère explosive avec l'air comme les bombes aérosol..), risque de coupures et piqûres, risque lié à l'électricité (brûlures ou électrocution...).

Mises en oeuvre des solutions

Liste des risques répertoriés dans les restaurants

1• risques liés aux allergies, aux produits, aux émissions et aux déchets;

2• risques liés au travail en hauteur ;

3• risques liés à la manutention manuelle ;

4• risques liés aux piqûres et coupures (seringues, couteaux...) ;

5• risques liés au fait de la montée et de la descente des escaliers (personnel de salle...) ;

6• risques liés aux machines et équipements de travail ;

7• risques liés aux engins et appareils de levage (ascenseurs, passe plats...);

8• risques liés aux chutes de plain-pied et glissades ;

9• risques liés à l'agression de la part d'un tiers extérieur à l'entreprise (clients, fournisseurs...) ;

10• risques liés au travail sur écran (ordinateur...) ;

11• risques et nuisances liés au bruit ;

12• risques liés à l'alcoolisme ;

13• risques liés au manque d'hygiène corporelle;

14• risques liés aux effondrements et aux chutes d'objets ;

15• risques liés au matériel frigorifique ;

16• risques liés au travail de nuit ;

17• risques d'incendie et d'explosion ;

18• risques liés à l'électricité ;

19• risques liés au manque de formation ;

20• autres risques.

Liste non limitative.

Fiche 1

Rissues lies aux allergies, aux produits, aux émissions et aux déchets.

C'est un risque d'infection, d'intoxication, d'allergie, de brûlure... par inhalation, ingestion ou contact cutané de produits mis en oeuvre ou émis sous forme de gaz, de particules solides ou liquides. Dans certaines conditions, il peut en résulter des maladies professionnelles.

Exemple : émission de gaz, de produit volatil (huile chaude...), émissions de poussières (farine...).

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : remplacer le produits par un autre moins dangereux ; faites porter des protections individuelles : protections respiratoires, gants, lunettes...

Fiche 2

Risques liés au travail en hauteur

Le risque essentiel, en réalité, c'est la chute.

C'est la chute d'une personne avec différence de niveaux. La blessure peut résulter de la chute elle-même ou du heurt d'une partie de machine, d'installations.

Exemple : zone présentant des parties en contrebas : escalier, passerelle, quai, fosse, cuve....

C'est aussi l'utilisation de matériels mobiles comme l'échelle, l'escabeau ou encore l'échafaudage ou l'utilisation de moyens de fortune comme la chaise, le carton, empilement d'objets divers.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : former le personnel pour assurer une utilisation correcte des dispositifs mobiles et une vérification régulière de leur solidité...

Fiche 3

Risques liés à la manutention manuelle

Ce sont des risques de blessures et, dans certaines conditions, de maladies professionnelles, consécutives à des efforts physiques, des écrasements, des chocs, des gestes répétitifs, de mauvaises postures.

Exemple : manutention de charges de masse unitaire élevée ; manutention effectué de façon répétitive et à cadence élevée ; mauvaise postures imposées, ou prises par le personnel : dos courbé, charge éloigné du corps...

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : organisez les postes de travail pour supprimer ou diminuer les manutentions ; utilisez les moyens de manutention comme les chariots à roulettes... , formez le personnel à adopter des gestes et des postures appropriés.

Restauration

Fiche 4

Risques liés aux piqûres et coupures.

Ce sont des risques de blessures, qui peuvent être graves, consécutif notamment à l'utilisation d'objets coupants et tranchants...

Exemple : les situations dangereuses résultent notamment de trouvailles d'objets pointus dans les poubelles, l'utilisation de couteaux sans plus faire attention, verres cassés...

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : informer les salariés de la possibilité de produits dangereux dans les poubelles (seringues...) ; former le personnel.

Fiche 5

Risques liés au °fait de la montée la descente des escaliers

Ce sont des risques de blessures résultant de la chute dans les escaliers qui résultera elle-même de la fatigue à certains moments de la journée.

Exemple : les situations dangereuses sont une grande circulation dans les escaliers à certains moments de la journée due en partie à la circulation, des clients, dans l'établissement.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : installation d'un ascenseur pour l'hôtel, installation de mains courantes, pose de marches antidérapantes.

Fiche 6

Risques liés aux machines et équipements de travail

C'est un risque de blessure par l'action mécanique (coupure, perforation, écrasement, entraînement...) d'une machine, d'une partie de machine, d'un outil portatif ou à main.
Cela concernera en grande partie le personnel d'entretien car nous avons déjà vu le risque lié aux piqûres et coupures qui concerne d'autres personnels (cuisiniers, plongeurs).

Exemple : partie mobile (organe de transmission, pièce outil...) accessible au personnel ; utilisation d'outils tranchants notamment de hachoirs, cutters, scies...

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : si vous avez des machines et des outils conformes à la réglementation ; utilisez ces derniers selon les prescriptions du fournisseurs ; formez le personnel ; faites porter des équipements de protection individuelle comme des lunettes ou encore des gants...

Fiche 7

Risques liés aux engins ,et appareils de levage

Ce sont des risques liés au blocage d'une personne dans l'ascenseur qui tombe en panne.

Exemple : risque de claustrophobie pour les personnes qui en souffrent... etc.

Maîtriser vos risques en prenant les mesures adéquates : faire vérifier régulièrement les ascenseurs ainsi que le monte-charges, interdire aux salariés de monter sur les passe-plats.

Fiche 8

Risques liés aux chutes de plain-pied et glissades

Ce sont des risques de blessures causées par la chute de plain-pied d'une personne. La blessure peut résulter de la chute elle-même ou du heurt d'un objet, d'une partie de machine ou de mobilier.

Exemple : sol glissant : produit répandus (eau, huile, gazole, détritus...).

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : organisez la circulation des personnes dans l'enceinte de votre établissement ; supprimer les zones dangereuses : utilisation de revêtement de sol antidérapants, suppressions des inégalités du sol, élargissement des passages... ;
Entretenez vos sols par un nettoyage périodique et immédiat en cas de réparation des parties défectueuses...

Fiche 9

Risques liés à l'agression d'un tiers extérieur à l'entreprise

Ces sont des risques liés au contact de la clientèle ou fournisseur ou encore toute personne extérieure.

Exemple : les insultes, les agressions physiques envers le personnel (les serveurs et serveuses, cuisiniers....), qui viennent des clients ou de fournisseurs mécontents.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : des séances de psychothérapie...

Fiche 10

Risques liés au travail sur écran

Ce sont des risques, notamment, de fatigue visuelle et de stress. Ce dernier est susceptible, par ailleurs, de provoquer des erreurs. Dans certaines configurations de poste de travail, il peut y avoir un risque lié aux mauvaises postures.

Exemple : rayon lumineux arrivant sur l'écran provenant de l'éclairage naturel, de lampes, de réflexions sur des parties brillantes, difficulté à utiliser le logiciel (défaut de formation, manque d'ergonomie, erreur fréquente...).

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : utilisez un mobilier conçu pour le travail sur écran (support pour le clavier et les documents, siège réglable, repose-pied...), positionnez correctement l'écran par rapport aux sources lumineuses, interrompez le travail sur écran par des pauses ou par d'autres activités... etc.

Fiche 11

Risques et nuisances liés aux bruits

Le bruit est une source d'inconfort car il entrave la communication orale, gêne l'exécution de taches délicates.
Dans le cas d'exposition sur longue période, il peut provoquer une surdité irréversible.

Exemple : le bruit émis de façon continue par des machines, des outils, des imprimantes...

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : supprimez les sources de bruit, limitez son intensité ou les temps d'exposition dupersonnel ... etc.

Fiche 12

Risques liés à l'alcoolisme

L'alcoolisme présente des risques car il peut perturber l'activité de l'entreprise mais surtout avoir des incidences sur le comportement et la vigilance des salariés et être à l'origine d'accidents.

Exemple : état d'ébriété d'un salarié (barman, serveur...)

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : l'alcootest pourra être pratiqué, si le salarié a la possibilité de le contester et si celui-ci est justifié par la nature du travail et les conséquences possibles de l'ébriété sur les personnes ou les biens, inscrire le salarié aux alcooliques anonymes ou l'inciter à le faire, règlement intérieur.

Fiche 13

Risques liés au manque d'hygiène corporelle

Ce sont des risques d'atteinte à la santé.
Pour certaines activités (restauration...) c'est en plus un risque de contamination des produits mis en oeuvre.

Exemple : absence de moyens nécessaires pour permettre l'hygiène corporelle du personnel, absence de moyen et de personnel pour les premiers soins et notamment les blessures bénignes, non prise en compte des règles d'hygiène pour la mise en oeuvre des produits alimentaires... etc.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : avoir des WC en nombre suffisant, des points d'eau potable, des vestiaires, maintenir constamment l'état de propreté des équipements sanitaires, avoir un médecin, une infirmière ou encore un secouriste parmi le personnel, ou à défaut une trousse de secours.

Fiche 14

Risques liés aux effondrements et aux chutes d'objets

Ce sont des risques, notamment, de blessure qui résulte de la chute d'objets provenant de stockage, d'un étage supérieur ou de l'effondrement de matériau.

Exemple : objets stockés en hauteur (étagères, dessus d'armoire...), objets empilés sur de grandes hauteurs.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : organisez le stockage (emplacement réservé...) limitez la hauteur de stockage en tenant compte des caractéristiques des objets et de leurs emballage... etc.

Fiche 15

Risques liés au matériel frigorifique

Ce sont des risques d'atteinte à la santé.
Dans la cuisine, il existe des matériels frigorifiques de toute taille pour stocker la nourriture.

Exemple : risque d'enfermement accidentel d'un employé de cuisine, mauvaise congélation...

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : suivre le mode d'emploi du fournisseur, prévoir un système d'ouverture à l'intérieur de la chambre froide, veilleuse dans les frigos, et réglage de température, non rupture de la chaîne de froid entre la livraison et le service au client... etc.

Fiche 16

Risques liés au travail de nuit

Nuit gravement à la santé, provoque une grande fatigue physique et psychique. Ce sont des risques liés au manque de sommeil des travailleurs de la nuit (les serveurs et les plongeurs).

Exemple : manque de vigilance de la part du salarié qui peut provoquer un accident (la plonge...), risque d'endormissement... etc.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : réorganisez le travail en diminuant les cadences (organiser des cycles de travail...), faire vérifier régulièrement la machine à laver la vaisselle et informer le plongeur sur son fonctionnement...

Fiche 17

Risques d'incendie et d'explosion

Ce sont des risques de brûlure ou de blessure de personnes consécutives à un incendie ou à une explosion. Ils peuvent provoquer des dégâts humains et matériels importants.

Exemple : utilisation de produits inflammables, mélange de produits incompatibles... etc.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : remplacez un produit par un autre, installez des moyens de détection et d'alarme, établissez des plans d'intervention (consigne d'incendie, exercice avec les pompiers...) et d'évacuation (issue de secours ...)...etc.

Fiche 18

Risques liés à électricité

Ce sont des risques de brûlure ou d'électrocution consécutives à un contact avec un conducteur électrique ou une partie métallique sous tension.

Exemple : matériel défectueux, beaucoup de prises... etc.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : faire réaliser vos installations électriques par une personne qualifiée (électricien), faites contrôler régulièrement vos installations électrique en cuisine, par un organisme agréé, informer le personnel du risque électrique... etc.

Fiche 19

Risques liés au manque de formation

C'est un facteur de risques d'accident ou de maladie professionnelle qui résultent de la méconnaissance des bonnes pratiques de travail, des consignes de sécurité ou des règles de prévention.

Exemple : formation de base du personnel insuffisante pour la compréhension des instructions données, de la signalisation et des consignes de sécurité, formation incomplète du personnel au poste de travail pour effectuer correctement leur tâches....

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : complétez Ici formation de base du personnel, formez les nouveaux embauchés aux règles générales de sécurité, faites suivre des cours de secourisme auprès de la Croix-Rouge française...

Fiche 20

Autres risques

Dons cette fiche nous vous proposons quelques exemples de risques

- **ergonomie** : inadaptation des postes de travail, des machines, des outils aux aptitudes du personnel ;
- **stress** ;
- **contrôle** : pas de correction effectuée suite à la détection d'une anomalie par un contrôle interne ou externe ;
- **secours** : pas d'organisation des premiers secours : procédure, matériel...

Entreprise / Etablissement

(ou uniquement le nom de l'entreprise)

.....

Adresse: .....
.....
.....

Nom du rédacteur: .....

.....
Date .....

Nature des risques potentiels (*)

Risques / **Numéro de l'Unité**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	7	8
Risques liés aux allergies, aux produits, aux émissions et aux déchets.								
Risques liés au travail en hauteur.								
Risques liés à la manutention manuelle.								
Risques liés aux piqûres et coupures (seringues, couteaux								
Risques liés au fait de monter et descendre des escaliers (femmes de *chambres, personnel* de salle ...).								
Risques liés aux machines et équipements de travail.								
Risques liés aux engins et appareils de levage (ascenseurs, passe plats ...).								
Risques liés aux chutes de plain pied et glissades.								
Risques liés à l'agression de la part d'un tiers extérieur à l'entreprise (clients, fournisseurs ...).								
Risques liés au travail sur écran (ordinateur...) .								
Risques et nuisances liés au bruit.								
Risques liés à l'alcoolisme.								
Risques liés au manque d'hygiène.								
Risques liés aux effondrements et aux chutes d'objets.								
Risques liés au matériel frigorifique.								
Risques liés au travail de nuit.								
Risques d'incendie et d'explosion.								
Risques liés à l'électricité.								
Risques liés au manque de formation.								
Risques liés à la circulation routière.								

- Autres risques.

(*)Appréciation des niveaux

- Sans objet : SO . Non significatif : A . Faible : B . Moyen : C . Significatif : **D**

Liste non exhaustive.